

# CHIMICA DELLA CUCINA

Daniele Coppa

L'uomo fabbrica quello che mangia. In questo corso segue le precedenti 9 lezioni del 3° trimestre 2022\23. Si cerca di spiegare in maniera comprensibile tutti i processi chimici e reologici che avvengono durante la preparazione degli alimenti che abitualmente consumiamo. Da quello che avviene nella pasta che cuoce alla preparazione del pane e delle creme o salse. L'utilizzo dei vari additivi nell'industria, ma anche in cucina, e perché i prodotti raffermano o ammuffiscono.

*Un corso di “chimica casalinga” alla portata di tutti.*

## 1. La chimica del formaggio

Come nasce il formaggio e gli altri derivati del latte.

## 2. La chimica delle verdure e dei cereali.

La scienza della parte vegetariana della nostra alimentazione. Chimica e biologia di verdure e cereali.

## 3. La chimica della carne.

Le carni della nostra alimentazione. La chimica e gli aspetti organolettici. Le differenze tra le varie carni.

## 4. La chimica della frutta.

Dove sono nati i frutti della nostra alimentazione e la loro trasformazione in confetture e marmellate. L'apporto che danno al nostro organismo.

## 5. La chimica del pane e della pasta.

Come si producono il pane e la pasta. Come un cereale si trasforma nel re e nella regina della nostra alimentazione.

## 6. Il riso.

Tutte le qualità di riso. In cosa sono uguali e in cosa differiscono. La chimica del risotto.

## 7. Le salse e i condimenti.

La tecnologia e la chimica delle salse e dei condimenti. Perché “impazzisce” la majonese e perché la salsa fa i grumi.

## 8. La chimica del vino e della birra.

Come nasce il vino dall'uva e la birra dai cereali.

### 9. I superalcolici e le bevande.

Dall'Whisky alla Coca Cola. La chimica e la produzione delle moderne bevande.

### 10. Le bufale sulla cucina.

Le pseudo-scienze e gli pseudo-scienziati dell'informazione sulla cucina. Le falsità che raccontano.

### 11. La produzione industriale.

L'industria alimentare. Come si producono gli alimenti confezionati a lunga scadenza.

### 12. Le contaminazioni in cucina.

Perché i prodotti alimentari scadono. I processi chimici della retrogradazione. I conservanti: il loro processo chimico.

### 13. Le diete.

Diete vere e diete finte. Le calorie del cibo e le loro funzioni nell'organismo.



## Corso online : T15

NOTA: questo corso potrà essere seguito oltre che in presenza, anche in didattica a distanza.

---

**Corso: 312** 3° Trimestre - Mercoledì - 1° ora

20/03/2024	27/03/2024	10/04/2024	17/04/2024	24/04/2024
08/05/2024	15/05/2024	22/05/2024	29/05/2024	----

---